**Виды ресторанного обслуживания**

Существует несколько видов банкетного ресторанного обслуживания. В этой статье мы воспользуемся хотя и упрощенной, но зато общеупотребимой классификацией: «русский стол» (банкет с частичным обслуживанием), «банкет с классическим (полным) обслуживанием», фуршет, коктейль, шведский стол и барбекю.

Если вам предлагают «Русский стол» - это означает, что часть блюд будет или изначально находиться на столах, или подаваться на одном большом блюде (на каждый стол), чтобы гости сами могли класть себе на тарелку столько, сколько сочтут нужным. Так же и спиртные напитки просто выставляются на стол, а гости сами наполняют свои бокалы. Это довольно удобная форма ресторанного обслуживания для корпоративного мероприятия. Она не создают излишней степенности и официальности и дает дополнительный повод для общения гостей.

При заказе «Банкета с классическим обслуживанием» подразумевается индивидуальное обслуживание каждого гостя всем, начиная от блюд, заканчивая спиртными напитками (и, кстати, предполагает большое количество столовых приборов). При этом блюда обычно подаются тремя курсами со значительной паузой для неспешных переговоров. Понятно, что такая форма подходит для более официальных встреч.

При обслуживании «а-ля фуршет» посадочных мест вообще не предусмотрено, а вся еда и напитки выставлены на специальных фуршетных столах. При этом все предлагаемые блюда должны быть такого размера и вида, чтобы их было удобно съесть за 1-2 укуса.

Отсутствие мест вынуждает людей перемещаться по залу и располагает к общению. Но важно помнить, что заставлять стоять гостей более 1, 5 часов негуманно. И если подготовленная вами программа продлится дольше, то проводить праздник в форме фуршета не стоит.

«Коктейль» по сути – это упрощенная форма фуршета. При этом фуршетные столы не ставятся, и все блюда выносятся на подносах официантами и проносятся по залу. В самом зале устанавливаются только бар и подсобные столики. Кстати, еды на таком приеме вообще может не быть, а если и есть, то это лишь фрукты и несколько закусок, гармонирующих с подаваемыми алкогольными напитками.

«Шведский стол» выглядит как объединение фуршета и банкета. То есть у каждого гостя есть сервированное место за столом, но всю еду он самостоятельно берет с отдельно стоящих столов. Это далеко не самое удачное решение для корпоративных праздников, так как создается большое количество передвижений по залу, и в результате теряется суть происходящего. Шведский стол подходит в редких случаях когда, например, вы организуете ресторанное обслуживание при проведении длительных соревнований, или если предполагается, что гости будут присоединяться к празднику в течение всего дня.

«Барбекю» более привычно называть «шашлыками». По своей сути барбекю – это фуршет или шведский стол на открытой площадке, в меню которого обязательно входят блюда, приготовленные на мангале или открытом огне. Разумеется, трудно придумать более подходящую форму обслуживания для проведения летних (особенно спортивных) корпоративных праздников.

Выбирая между стационарным рестораном и кэйтеринговой компанией, вы должны четко представлять слабые и сильные стороны этих вариантов.

Дело в том, что банкетное обслуживание сильно отличается от обычной работы ресторана. И речь идет не только о специальном оборудовании, и о технологиях приготовления блюд, но и об обслуживании гостей официантами и барменами.

Так, в стационарном заведении средней руки обычно трудится 4-5 официантов на 100 посадочных мест. А при классическом банкетном обслуживании или обслуживании VIP-уровня должно быть минимум по одному официанту на каждые 6-10 персон. При банкете с частичным обслуживанием («русский стол») один официант может обслужить 10-15 человек. На фуршет и коктейль выделяется по одному официанту на 15-20 гостей. А если у вас на мероприятии предполагаются бары, то надо рассчитывать по одному бармену на 40-60 персон.

Имейте в виду, что стационарные рестораны далеко не всегда располагают таким штатом, а при проведении банкетов часто не утруждают себя приглашением дополнительного персонала. Поэтому, бронируя ресторан, обязательно выясните, сколько человек будет обслуживать ваше торжество, иначе во время праздника вам придется мириться с различными недочетами: не вовремя поданные блюда, неубранные пепельницы и так далее.

Собираясь провести свое мероприятие на территории ресторана (кафе, клуба), вы, естественно, получаете от выбранного заведения не только место для праздника, но и приготовление блюд, подачу их на стол, а также обслуживание гостей в течение всего мероприятия. А что делать, если у выбранной вами площадки нет своей кухни (дворцовый зал, теплоход, база отдыха)? В этом случае вам придется выбирать, пригласить поработать на выезде какой-то стационарный ресторан или воспользоваться услугами кэйтеринговой компании.

При этом необходимо учитывать, что если понравившийся вам ресторан прекрасно работает в родных стенах – это еще не означает, что он будет так же хорош на другой площадке. Ведь при работе на выезде блюда готовятся на базе ресторана только до определенного уровня и потом доводятся до готовности и выкладываются на блюда уже на месте проведения праздника. Соответственно, для работы на площадке, не оборудованной кухней, необходимо владеть специальной и проверенной технологией приготовления таких блюд и иметь необходимое оборудование - перевозные плиты, тепловые шкафы и многое другое. Но не все стационарные рестораны, заявляющие, что могут провести банкет на любой площадке, такими технологиями и оборудованием обладают и могут отработать с неизменным качеством кухни и обслуживания и «дома» и на выезде. Поэтому заранее наведите справки об опыте работы ресторана на выездных мероприятиях.

Проблемой кэйтеринговой компании может стать то, что у них, как правило, нет постоянного штата исполнителей. И помощников поваров, и официантов, и барменов, и уборщиков такие фирмы обычно нанимают под каждый заказ на условиях подряда.